



taverna
HOTEL RESTAURANT

TAGESMENÜ 18 bis 22 November 2024

MONTAG

RINDSGESCHNETZELTES MIT PAPRIKARHAM SAUCE 24.00
BUTTER TAGLIATELLE UND PEPERONATA

LUNDI

*ÉMINCÉ DE BŒUF À LA SAUCE PAPRIKARHAM
TAGLIATELLES AU BEURRE ET PEPERONATA*

DIENSTAG

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 24.00
OFENKARTOFFELN UND BALSAMICO-VINAIGRETTE BOHNEN

MARDI

*CORDON BLEU DE PORC
POMMES DE TERRE AU FOUR ET HARICOTS À LA VINAIGRETTE
BALSAMIQUE*

MITTWOCH

REIS CASIMIR MIT POULET GESCHNETZELTES UND GEMÜSE 24.00

MERCREDI

RIZ CASIMIR AVEC ÉMINCÉ DE POULET ET LÉGUMES

DONNERSTAG

SCHWEINEBACKE IN ROTWEIN, BROKKOLI UND POLENTA 24.00

JEUDI

JOUE DE PORC AU VIN ROUGE, BROCOLIS ET POLENTA

FREITAG

PANGASIUS FILET NACH LIVORNESE ART 24.00
MIT POMMES FRITES UND ERBSEN

VENDREDI

*FILET DE PANGASIUS À LA LIVOURNAISE
AVEC POMMES FRITES ET PETITS POIS*

TÄGLICH...(MONTAG BISFREITAG)

WOCHENHIT...

KARTOFFELGNOCCHI GRATIN NACH SORRENTINER ART 18.00

PLAT DE LA SEMAINE...

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE GRATINÉS À LA SORRENTINE

TAGESDESSERT

HAUSGEMACHTE TIRAMISU 5.50

DESSERT DU JOUR

TIRAMISU MAISON

*Wir beraten Sie gerne und empfehlen einen passenden Wein von
unserem Offenausschank Weinangebot.*

